



主な活動場所：福島県川内村

主な取組①

アップサイクル商品の開発を通じた若者による持続的な地域づくりプロジェクト



「お茶を通じて地域を知り、地域と関わる」をコンセプトに、規格外フルーツ、耕作放棄地で自ら栽培したハーブをブレンドしたフルーツハーブティーを製造販売することで、フードロス、耕作放棄地の問題の解決に貢献しています。

また、企画から製造販売に県内の大学生、高校生が関わることで、継続的に若者が地域に関わる仕組みを同時に創出しています。商品は 2022年11月5.6日 に新宿御苑にて開催されたSDGs 関連のイベント「GTF グリーンチャレンジデー2022」にてお披露目し、県内では同年 11月19日 に観光物産館でのイベントでお披露目、その後随時 EC サイトや県内外のカフェ、セレクトショップでの販売を開始しました。

今年度は 13の生産者(福島市、伊達市、田村市、葛尾村、飯舘村)からフルーツを仕入れさせていただいています。田村市と川内村にて計 3 か所の耕作放棄地で行っているハーブ栽培も来年も継続していきます。活動については主に Instagram 及び note にて発信しており、生産の裏側を消費者が知り、より福島に興味を持つ仕掛けを行っています。



主な取組②

自然の魅力を詰め込む蒸溜酒事業



福島県川内村の中心部にある、かつて「薬店の倉庫」であった建物を改修し、クラフトジンなどの蒸溜酒をつくる蒸溜所を2024年11月に設立しました。「自然の魅力を詰め込む」、「五感の解放」をテーマに、この土地の様々な要素を掛け合わせながら、香りで福島と世界をつなぐ蒸溜酒づくりを目指します。

小さな蒸溜所ならではの利点を生かし、小ロットからのオーダーメイド製造も対応可能です。

規格外の余ってしまったフルーツや、ご家庭で栽培したハーブの香りを蒸溜酒に移し、オリジナルのブレンドを作成できますので、ご興味のある方はご連絡ください。



〒979-1201 福島県双葉郡川内村大字上川内字町分396-2

[H P] <https://naturadistill.com/>

[TEL] 090-6152-0890

[MAIL] info@naturadistill.com (担当：大島)

